GME
GELATINE MANUFACTURERS OF EUROPE

COMMENT BIEN CUISINER AVEC LA GELATINE!

Ingrédient incontournable de la grande cuisine européenne, la gélatine possède des qualités uniques qui en font l'alliée de toutes les cuisinières pour réussir de nombreuses recettes: panna cotta, bavarois, aspics en tous genres … seraient tout simplement irréalisables sans elle!

La gélatine, un ingrédient aux talents multiples

Les formes les plus incroyables peuvent être obtenues uniquement avec de la gélatine, sans qu'il soit nécessaire d'utiliser un autre agent gélifiant:

- Outre ses propriétés gélifiantes, elle s'utilise comme épaississant et favorise l'émulsion, elle est donc idéale pour donner de la consistance à une mousse aérée ou du velouté à une sauce légère ...
- La gélatine a un goût neutre, sans arôme particulier.
- Elle ne contient ni cholestérol, ni sucre, ni graisse.

A 37 degrés, la gélatine fond dans la bouche!

Autre avantage de la gélatine: elle fond à 37°C (température du corps) et devient solide lorsqu'elle refroidit. Ainsi, les aliments à base de gélatine fondent dans la bouche, créant une sensation unique et dégageant un arôme intense …

Mode d'emploi pour des plats à base de gélatine réussis à tous les coups!

Règles générales simples pour les proportions de feuilles de gélatine:

- Gelées, aspics: 6 feuilles par ½ litre de liquide.
- Entremets crémeux (avec jaune d'oeuf): 4 feuilles par ½ litre de liquide.
- Crèmes renversées: 6 feuilles par ½ litre de liquide.

Préparation:
Faites tremper les feuilles de gélatine dans l'eau froide pendant environ 3 minutes afin qu'elles gonflent. Sortez les feuilles, évacuez l'eau (pressez pour extraire ce qu'il en reste).

Pour les dissoudre dans des plats chauds:
Ajoutez directement la gélatine gonflée et «essorée» dans le liquide ou la crème chaude et remuez jusqu'à dissolution complète.

Pour les dissoudre dans des plats froids:
Dissoudre la gélatine gonflée et «essorée» dans une petite casserole à feu doux. Mélangez une ou deux cuillères de la préparation froide à la gélatine dissoute, ajoutez ensuite le reste de la préparation et mélangez avec soin.

Attention ! Veillez à ce que la préparation froide soit ajoutée à la gélatine et non l'inverse.

La gélatine peut aussi se dissoudre dans un four à micro-ondes: laissez la gélatine gonflée et «essorée» se liquéfier dans un bol pendant environ 10 secondes à puissance maximale. Puis procédez comme pour dissoudre la gélatine dans des plats froids.

Ce qu'il ne faut jamais faire...

- Ne jamais mettre la gélatine dans des liquides bouillants qui lui feraient perdre sa consistance.
- Pour faire des gelées ou des crèmes avec des kiwis, des ananas, des papayes ou des mangues, le fruit doit d'abord être passé à la vapeur ou arrosé d'eau chaude. Crus, ces fruits contiennent une enzyme qui scinde les protéines et neutralise l'effet de la gélatine.
- Les gelées ne supportent pas la congélation. Elles perdent leur élasticité et deviennent friables.